

おせち料理教室

2025 年 12 月 29 日 (月)、30 (火)

向山美和子の料理教室
昭 和 町 清 水 新 居102-6
TEL 055-231-1133



* 写真の内容とは異なります。

< A 段 >

栗きんとん、梅花卵、昆布巻き（豚肉とごぼう）
鮭の南蛮漬け、しいたけのエビしんじょ
ごぼうの俵じめ、白菜の甘酢漬け

< B 段 >

伊達巻き、黒豆、焼き豚、えびの甘辛煮
炒り鶏、れんこんのきんぴら、柚子なます

* 6.5 寸の重箱に詰めてお持ち帰りいただきます。

日程・時間割

	10 : 00 ~	18 : 30 ~
29 日 (月)	A	B
30 日 (火)	B	A

- * 各回定員 8 名。2~3 人 1 組で作ります。
- * 費用（1 段の費用、税込み）： 10,000 円（または大人チケット 2 枚 + 1,000 円）
- * 重箱（6.5 寸）は各自ご用意ください。販売もしていますが別途 800 円（1 セット）かかります。
- * 入金をもって予約完了とします。
振込みの場合は、まず電話で予約状況を確認してから、一週間以内にご入金ください。
- * 材料の用意がありますので、キャンセルは 12 月 20 日までとし、それ以降返金はいたしかねます。
- * 小学校 4 年生から参加できます。それ以下の方は保護者の方と参加してください。
（保護者の方も一緒に調理をしてください）。

< 受付票 >

氏名 _____ 12/29 A 10 : 00 ~ ・ B 18 : 30 ~ ¥ _____
_____ 12/30 B 10 : 00 ~ ・ A 18 : 30 ~ ¥ _____
重箱 _____ 円 合 計 ¥ _____

< 受付票（料理教室控） >

氏名 _____ 12/29 A 10 : 00 ~ ・ B 18 : 30 ~ ¥ _____
電話番号 _____ 12/30 B 10 : 00 ~ ・ A 18 : 30 ~ ¥ _____
重箱 _____ 円 合 計 ¥ _____